

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf sauce moutarde</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Jambon Grill</p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule à la vanille</p>	<p></p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Nuggets de blé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Samos</p> <p>*</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Cervelas</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

-  menu végétarien
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende
Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Viande-Poisson-Ceufs
Féculents (pâtes...)
Produits laitiers

Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement.

Vous pouvez consulter nos menus, donner votre avis ou formuler vos suggestions sur notre site <https://repas-sarcel.fr/>.

Nous vous répondrons dans un délai maximum de 10 jours.